

夏色点心「彩遊膳」

三〇〇〇円 (税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。

箱

前

太刀魚かりんと揚  
胡麻豆腐山葵  
川海老煮 木の芽  
蛸柔らか煮 共餡  
博多地鶏立田蒸し  
薄菜枝豆炒め  
ゴヤ味噌炒め

水辛子

造里妻一式

替

鮎鉢

田楽 赤味噌 小芋 茄子  
大葉 赤味噌 茗荷  
蓮根 チップ 茗荷

食

梅事じゃこ御飯

留

赤出汁

香の物

二種盛り

甘

味かんムース  
夏みかん  
黒糖シフォンケーキ

味覚御膳

二〇〇〇円 (税込)

小鉢

造里

替鉢

今週のメイン料理

食事

甘味



お昼の限定会席「雅」

四五〇〇円 (税込)



写真はイメージです。

- 前菜 太刀魚かりんと揚  
胡麻豆腐 山葵  
薄菜 枝豆 海老
- 椀 鱈水柱 玉子豆腐  
はす芋 木の芽
- 造里 鯛洗い 妻一式  
鮪焼霜
- 蓋物 木の葉南京 蛸柔らか煮  
丸むき小芋 茄子 蓮根  
木の芽葛餡
- 肉料理 糸島豚麩漬け  
夏野菜 プチリーフ レモン  
ジャポネソース
- 食事 梅じゃこ御飯
- 香の物 二種盛
- 留椀 赤出汁
- 甘味 本日の甘味二種



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

- 前菜 太刀魚かりんと揚  
胡麻豆腐 山葵  
薄菜 枝豆 海老 水貝
- 椀 鱈水柱 玉子豆腐  
はす芋 木の芽
- 造里 鯛洗い 妻一式  
烏賊そうめん
- 焼物 鮎田楽  
大葉 赤味噌 小芋 茄子  
蓮根チップ 茗荷
- 肉料理 博多和牛ロースト  
夏野菜 プチリーフ  
利休ソース
- 食事 梅じゃこ御飯
- 香の物 二種盛
- 留椀 赤出汁
- 甘味 夏みかんムース  
桃のコンポート  
ライムジュレ

旬菜会席

六〇〇〇円

(税込)

